P

INDÍCE

DESCRIÇÃO Pág. 17

ANTES DE USAR A PLACA DE VITROCERÂMICA Pág. 18

PRECAUÇÕES E SUGESTÕES ÚTEIS Pág. 19

COMO USAR A SUA PLACA DE VITROCERÂMICA Pág. 20

CONSEJOS PARA COZEDURA Pág. 21

CONSEJOS PARA POUPAR ENERGIA Pág. 21

SUGESTÕES PARA LIMPEZA Pág. 22

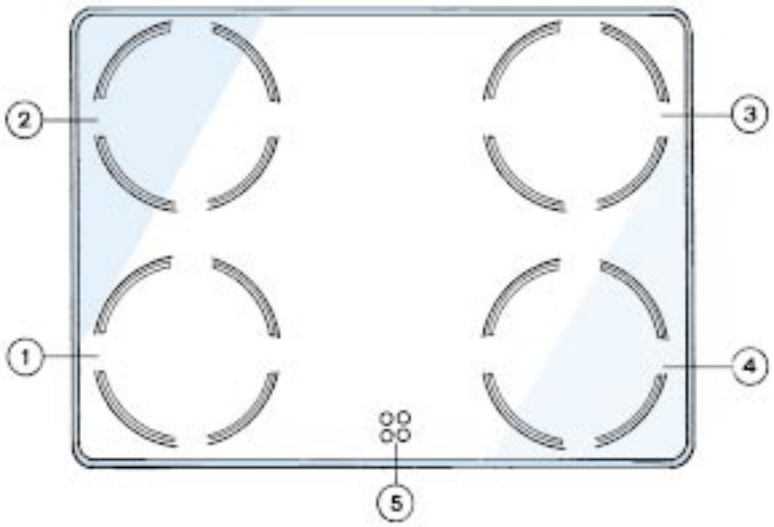
COMO INSTALAR A PLACA DE VITROCERÂMICA Pág. 24

DADOS TÉCNICOS Pág. 27

SERVICE Pág. 28

16

DESCRIÇÃO



EK 3480

1. Placa radiante ø 180
2. Placa radiante ø 145
3. Placa radiante ø 210
4. Placa radiante ø 145
5. Lâmpadas indicadoras de calor resídual

EKS 3480

1. Placa radiante zona dupla ø 210x120
2. Placa radiante ø 145
3. Placa radiante ø 180
4. Placa radiante ø 145
5. Lâmpadas indicadoras de calor resídual

EKV 3480

1. Placa radiante zona dupla ø 210x120
2. Placa radiante oval 145x250
3. Placa radiante rápido ø 145
4. Placa radiante rápido ø 180
5. Lâmpadas indicadoras de calor resídual

EKH 3480

1. Placa haloring ø 180
2. Placa radiante ø 145
3. Placa radiante ø 210
4. Placa radiante ø 145
5. Lâmpadas indicadoras de calor resídual

EKVH 3480

1. Placa radiante zona dupla ø 210x120
2. Placa radiante oval 145x250
3. Placa haloring ø 145
4. Placa haloring ø 180
5. Lâmpadas indicadoras de calor resídual

17

ANTES DE USAR A PLACA

- Para aproveitar ao máximo a sua placa, por favor leia cuidadosamente estas instruções antes de a utilizar. Guarde estas instruções para consultas futuras.
- Por favor certifique-se que o vidro da placa não está partido e/ou rachado.
- Os materiais da embalagem (sacos de plástico, polistereno, raspadeira, etc.) têm de ser mantidos afastados das crianças, dado que constituem uma potêncial fonte de perigo.

SUGESTÕES AMBIENTAIS

Embalagem

- Não deite a embalagem para o lixo primeiro escolha os diferentes materiais (ex.: aço, cartão, polistereno) seguindo os regulamentos locais.

- Este aparelho foi concebido apenas para "cozedura" doméstica.

18

PRECAUÇÕES E SUGESTÕES ÚTEIS

- Nâo utilize um aparelho danificado. Em caso de dúvida contacte o seu revendedor.
- A instalaçâo tem de ser feita por um técnico qualificado, seguindo as instruções do fabricante. Antes de ligar o aparelho certifique-se que os dados indicados na chapa de taxaçâo correspondem aos existentes em sua casa.
- A segurança eléctrica só é garantida se o aparelho estiver correctamente ligado à terra como prescrito pelas normas de segurança para instalações eléctricas.
- O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extenções nâo é aconselhável.
- Antes de qualquer operaçâo de limpeza ou manutençâo, desligue o aparelho da corrente eléctrica, desligando o quadro principal ou retirando a ficha da tomada. Puxe pela própria ficha e nâo pelo cabo.
- Utilize o aparelho apenas quando os sistemas de segurança forem eficientes.
- Se a placa estiver rachada, nâo a utilize, mas desligue-a da corrente eléctrica. Contacte o Service.
- O fabricante nâo pode ser responsabilizado por danos derivados de utilizaçâo imprópria, errada e irracional (ex.: aquecer quartos).
- A placa de vitrocerâmica tem uma boa força mecânica e pode suportar pequenos acidentes e má utilizaçâo; no entanto se alguns objectos cairem na superfície e a danificarem, por favor nâo utilize a placa, desligue-a da corrente eléctrica e contacte o centro de Service mais próximo.
- Nâo utilize a placa de vitrocerâmica como superfície de trabalho.
- Nâo utilize utensílios de plástico ou recipientes de folha de alumínio para cozinhar alimentos na placa de vitrocerâmica.
- Antes de utilizar a placa verifique se as zonas de cozedura estâo limpas, sem depósitos de gordura, alimentos ou líquidos; nâo utilize tachos com o fundo molhado.
- Quando a placa está a ser usada, a superfície das zonas de cozedura está muito quente, por este motivo mantenha as crianças afastadas.
- Dado que óleos e gorduras aquecidas em demasia podem incendiar facilmente, nâo deixe os fritos sem vigilância.
- Nâo ligue as zonas de cozedura sem nada em cima.
- Nâo deixe que fios eléctricos (ex.: de pequenos aparelhos domésticos) entrem em contacto com partes quentes da placa.

- Nâo se esqueça de panos sintéticos, utensílios de plástico ou qualquer outro material que possa incendiar em cima da placa.
- **Tenha o cuidado de nâo riscar a superfície da placa de vitrocerâmica com o fundo dos tachos.**
- Para obter os melhores resultados de cozedura sugerimos que use tachos de aço inoxidável com o fundo liso. O diâmetro da base deve ser igual ou ligeiramente maior que o da zona de cozedura.
- Nunca polvilhe açucar ou alimentos doces tais como geleias e sumos em cima da placa. Se isto acontecer, por favor limpe cuidadosamente a placa seguindo as instruções de limpeza.
- Nâo coloque na placa alimentos embrulhados em folha de alumínio ou em recipientes de plástico.
- Antes de se discartar de um aparelho velho, desligue-o electricamente e inutelize-o.

COMO USAR A SUA PLACA DE VITROCERÂMICA

- As zonas de cozedura estão circunscritas e visíveis na superfície da placa.
- O ligar, regular e desligar das zonas de cozedura é controlado pelos botões no forno, com números de 0 a 12. Todos os números correspondem a uma potência de cozedura.
- A placa está equipada com 4 luzes indicadoras mostrando que as zonas de cozedura estão quentes. Estas luzes indicadoras acendem assim que as zonas de cozedura atinjam uma temperatura que possa criar o risco de queimaduras. Estas luzes indicadoras permanecem acesas mesmo depois da respectiva zona de cozedura ter sido desligada e só apagam quando a temperatura da zona de cozedura já não for perigosa.

COMO USAR A SEGUNDA ZONA DE COZEDURA

Existe a possibilidade de aumentar ou alargar a zona de cozedura ligando uma segunda zona adicional.
Para ligar a segunda zona, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição final (acima da posição 12) ⦿ .
Depois regule a potência desejada (entre 12 e 1).
Para voltar a usar o zona de cozedura interna, desligue a placa e ligue-a novamente.

20

CONSEJOS PARA COZEDURA

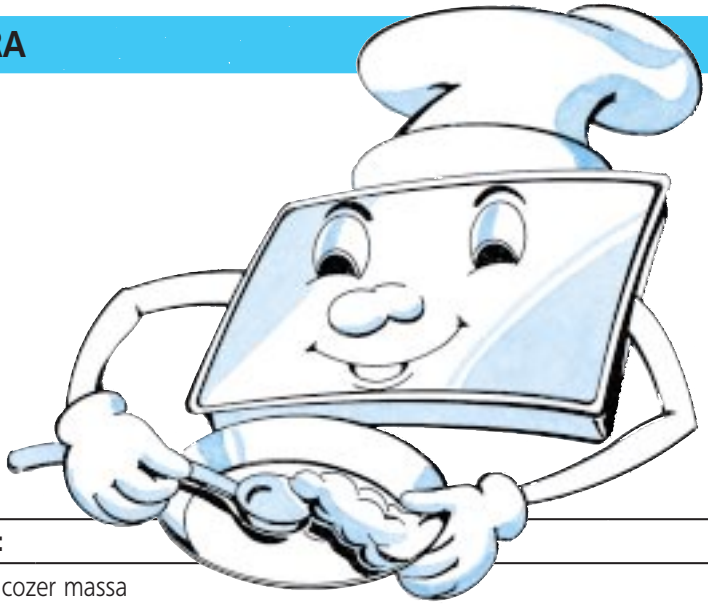


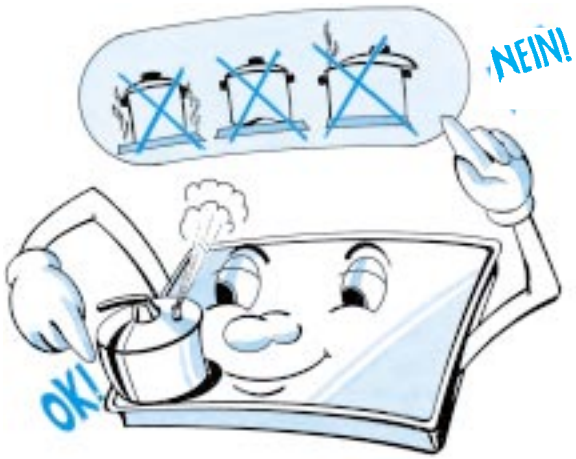
Tabela de cozedura

Posições do botão	Adequado para:
12	Ferver água para cozer massa
10-11	Fritar: batatas, peixe, carne
9-10	Cozer batatas, assados, bifes
8-9	Costoletas, hamburgers
7-8	Salsichas, iscas, ovos
5-6	Preparar sopas
4-5	Estufar legumes
3-4	Carne, peixe
2-3	Arroz e leite, alimentos que contenham leite e ovos
1-2	Estufar: batatas, legumes, aquecer alimentos cozinhados
1	Omoletes, molhos delicados, derreter manteiga, chocolate, geleias
0	Posição de desligado

Os dados exibidos na tabela são apenas indicativos e podem variar dependendo do tipo de alimento e do utensílio de cozedura.

CONSEJOS PARA POUPAR ENERGIA

- O fundo dos tachos e panelas tem de ser igual ou ligeiramente maior que a zona de cozedura - nunca mais pequeno.
- Use apenas panelas com o fundo grosso e liso.
- Se possível use uma tampa. Pode regular uma potência mais baixa e poupar energia.
- Coza batatas, legumes, etc. com pouca água para poupar energia.
- As panelas de pressão ajudam a poupar energia e são mais rápidas que as panelas tradicionais.



21

SUGESTOÊS PARA LIMPEZA

Importante
Use e cuide da placa seguindo as instruções dadas neste manual. Ela irá manter a sua aparência e segurança de utilização durante muitos anos. Se for necessária intervenção do Service devido a má utilização ou manutenção errada, o custo será-lhe debitado mesmo durante o período de garantia. Isto aplica-se também a inscrições riscadas ou danificadas que necessitem de ser substituidas.

Materiais a serem usados para a limpeza

- Panos limpos ou papel para uso doméstico
- Detergente líquido
- Produtos próprios para aço inoxidável
- Êra para aço inoxidável
- Raspadeira

Materiais a serem evitados na limpeza

- Pós abrasivos
- Detergentes abrasivos, sprays para forno, produtos para retirar ferrugem ou nódoas, lixívias
- Esponjas com superfície aspera
- Palha de aço
- Esponjas com superfície abrasiva

Sugestões para limpeza

- Não utilize panos de limpeza que são usados para outro tipo de limpezas. Eles podem deixar uma película ou fluído ou água discolorada que por sua vez irão discolorar a placa.
  O efeito só se tornará visível durante a próxima utilização da zona de cozedura.
  Se a placa ficar manchada limpe-a com um produto próprio para aço inoxidável.
- Retire partículas de alimentos com um pano húmido (mesmo se as instruções do fabricante na embalagem recomendarem que as retire a seco), dado que podem afectar quimicamente a superfície durante a próxima utilização.

Limpeza normal

Tente limpar a placa quando esta estiver apenas ligeiramente suja, preferivelmente depois de cada utilização, quando estiver morna ou fria. Evite queimar partículas de alimentos ou aquece-las repetidamente. Neste caso a limpeza torna-se mais difícil e a superfície da placa pode ser danificada.

Marcas persistentes

Alimentos ou gorduras encrustados (derramamentos queimados) são retirados da melhor forma enquanto estão quentes, usando a raspadeira de vidro ou uma lâmina.
Acabe limpando com produtos próprios para aço inoxidável.

Cuidados a ter semanalmente

Limpe regularmente a placa com cera para aço inoxidável.
Este agente de limpeza protege a superfície de cozedura com uma película fina resistente à agua e à sujidade.
No entanto esta película na suporta elevadas temperaturas e o produto de limpeza tem de ser usado regularmente.
Sugerimos que utilize este produto antes de preparar alimentos açucarados para evitar danificar a superfície da placa em caso de derramamentos.

22

SUGESTOÊS PARA LIMPEZA

Derramamentos de alimentos

Retire tanto quanto possível com um pano húmido, depois retire o resto com a raspadeira. Acabe limpando com um produto próprio para aço inoxidável.

Açucar, plástico ou alumínio

Açucar, alimentos açucarados, alumínio ou objectos de plástico podem derreter se entrarem em contacto com a superfície quente da placa.
Para evitar danificar a superfície da placa, mantenha afastado dela tudo o que possa derreter.
No entanto, retire imediatamente - enquanto estiver quente - depositos de açucar queimado ou plástico derretido com a raspadeira.
Acabe limpando com um produto próprio para aço inoxidável.

Graus de areia

Graus de areia que podem cair na placa provenientes de batatas ou legumes podem riscá-la se forem arrastadas por baixo dos fundos dos tachos.

Moldura da Placa

Retire imediatamente qualquer mancha ou derramamento.
Limpe a moldura com um pano macio e detergente sem abrasivos.
Não use produtos abrasivos ou corrosivos.
Não use esponjas abrasivas.

23

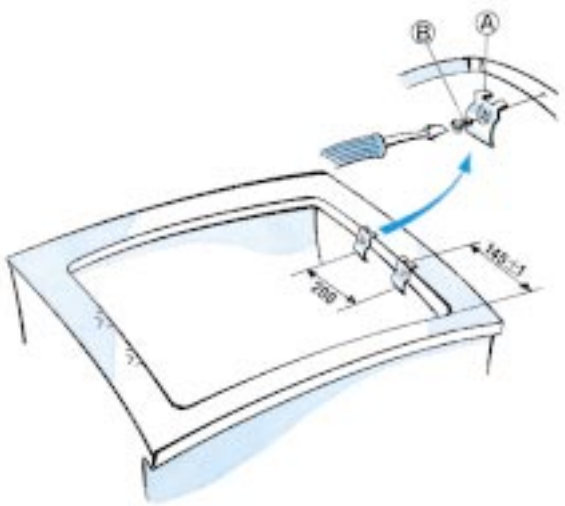
COMO INSTALAR A PLACA DE VITROCERÂMICA (Para o técnico qualificado)

- **Sugestões Importantes**

Este aparelho está de acordo com a directiva da CEE 87/308/CEE sobre interferências de rádio.
Ele pertence à **Classe Y** contra risco de incêndio e pode ser instalado perto de uma coluna.
Declaração de conformidade
Este aparelho incorpora partes intendidas para entrar em contacto com alimentos de acordo com a directiva da CEE 89/109/CEE.

A - Se a estrutura for de madeira, utilize as molas e parafusos fornecidos com a placa.

- Posicione as 4 molas (A) como ilustrado, respeitando as dimensões indicadas.
- File-as com os 4 parafusos (B).
- Monte a placa na superfície de trabalho (veja desenho).



B Se a estrutura for de mármore ou qualquer outro material (plástico, cerâmica, pedra, etc.) use as braçadeiras especiais que podem ser obtidas no Service.
(Código nr. 4819 404 78697).

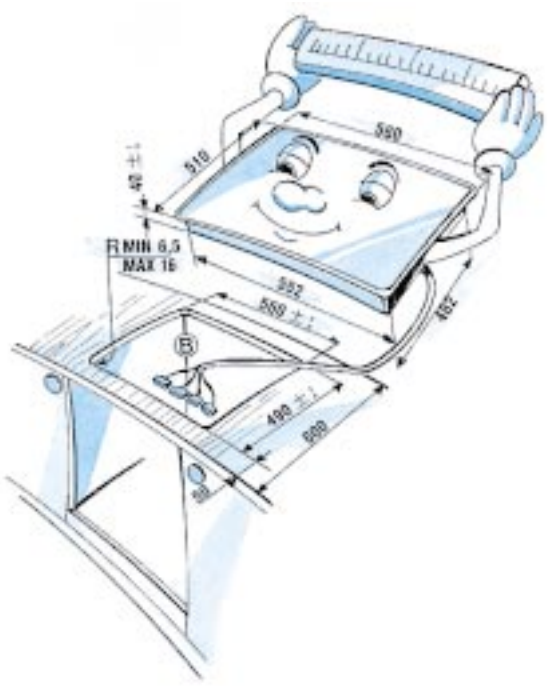
- Posicione a placa na superfície de trabalho.
- Use as 4 braçadeiras (C) posicionando-as como ilustrado, dependendo da espessura da superfície de trabalho.
Fixe os 4 parafusos (E) na posição (D).

24

COMO INSTALAR A PLACA DE VITROCERÂMICA (Para o técnico qualificado)

Montagem

- Faça uma abertura na superfície de trabalho, seguindo as dimensões (em mm) indicadas na ilustração.
- Antes de instalar a placa, trate a abertura da superfície de trabalho com um material hidro repulsivo (ex.: silicone).
- Nos centros de Service está disponível um molde para facilitar o corte (código nr. 4819 395 88003).

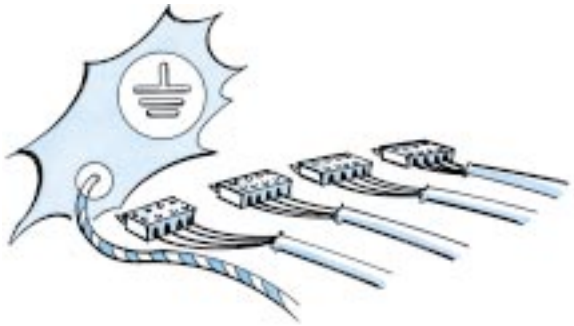


25

COMO INSTALAR A PLACA DE VITROCERÂMICA (Para o técnico qualificado)

Ligação Eléctrica

A ser feita antes da ligação à corrente eléctrica.
Este aparelho tem de ser instalado por um electricista competente, com todos os requisitos eléctricos e de instalação feitos de acordo com os regulamentos locais.
Certifique-se que a voltagem em sua casa é a mesma que a indicada na chapa de taxação do aparelho.
A ligação deste aparelho à terra é obrigatória por lei: por esta razão todos os condutores de terra e de corrente têm de ser de tamanho apropriado.
Certifique-se que a ligação à terra é efectiva.
O fabricante não aceitará responsabilidade por danos a pessoas ou objectos devidos à não observância destes requisitos.



Instalação da placa, acoplada com um forno por baixo da bancada

- Efectua a ligação à terra entre a placa e o forno como ilustrado.
- Ligue os fios da placa com a caixa de junção (topo posterior) do forno tendo em atenção respeitar a correspondência das fichas coloridas.

Depois de instalar a placa, as partes eléctricas têm de estar inacessíveis.
O instalador é responsável pela correcta instalação do aparelho.

- Depois da ligação eléctrica, encaixe a placa de cima e enganche-a nas molas de suporte, de acordo com a ilustração.

26

DADOS TÉCNICOS

Dimensões e potências das zonas de cozedura 230 V

EK 3480	Potência máx. W
1. Placa radiante ø 180	1700
2. Placa radiante ø 145	1200
3. Placa radiante ø 210	2100
4. Placa radiante ø 145	1200

EKH 3480	Potência máx W
1. Placa haloring ø 180	1800
2. Placa radiante ø 145	1200
3. Placa radiante ø 210	2200
4. Placa radiante ø 145	1200

EKS 3480	Potência máx. W
1. Placa radiante de zona dupla ø 210x120	(Total 2100 interior 700 exterior 1400)
2. Placa radiante ø 145	1200
3. Placa radiante ø 180	1700
4. Placa radiante ø 145	1200

EKVH 3480	Potência máx. W
1. Placa radiante de zona dupla ø 210x120	(Total 2100 interior 700 exterior 1400)
2. Placa radiante oval 145x250	(Total 1800 interior 1000 exterior 800
3. Placa haloring ø 140	1200
4. Placa haloring ø 180	1800

EKV 3480	Potência máx. W
1. Placa radiante de zona dupla ø 210x120	(Total 2100 interior 700 exteriro 1400
2. Placa radiante oval 145x250	(Total 1800 interior 1000 exterior 800)
3. Placa radiante ø 145	1200
4. Placa radiante ø 180	1700

SERVICE

Você comprou uma placa de elevada qualidade, fabricada de acordo com as mais avançadas tecnologias. Em caso de deficiências, por favor verifique se seguiu todas as instruções e sugestões dadas neste manual. Provavelmente a deficiência é minima.
Se a avaria não estiver mencionada nas instruções, têm de ser consideradas outras causas: ex.: ligação eléctrica errada, o nosso Service está à sua disposição para uma inspecção qualificada.
Quando chamar o Service, por favor indique sempre:

- o correcto número de série
- a morada completa
- o número de telefone

Não retire o número de série.

A chapa de taxação com o número de série está situada por baixo da placa, o nosso Service pode reparar o aparelho durante a primeira visita.
Irá poupar o dinheiro de outra intervenção.

ACESSÓRIOS

- Raspadeira
  Nr. de encomenda 4819 690 48044
- Grade de segurança para crianças KBL

28